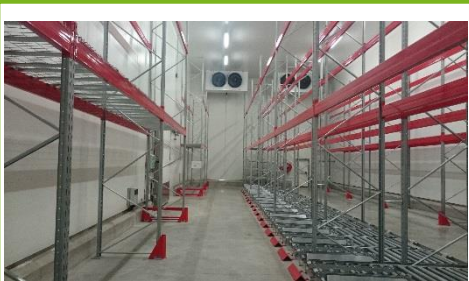




## ENTREPRISE

**Secteur :** Agroalimentaire

**Contexte :** Domino's Pizza France déménage et se lance dans la construction d'une infrastructure inédite de type hangar-plateau. Au sein de cette zone, Domino's rapatrie toutes ses activités de transformations agroalimentaires dont la fabrication de pâte à pizza. Pour organiser cette production colossale (la plus grande d'Europe), Domino's fait équiper ses locaux en zone réfrigérée dédiée à la conservation et la fabrication des pizzas.



## NOTRE PRESTATION

- Groupe d'eau glacée au R134A (660 kw), la boucle générale de froid positif est conduite par un réseau de Glycol alimentaire
- Boucle de froid négatif : assurée par un circuit de CO2 subcritique lui-même refroidit par cascade par le groupe d'eau glacée
- Diffusion froid positif : utilisation des frigorigères de type évaporateur cubique ou plafonnier
- Procédé de refroidissement spécifique mis en place afin de refroidir rapidement les pâtes à pizza à cœur
- Centrale de Gestion Technique Centralisée avec interface de communication homme-machine avec des reports SMS sur les combinés clientèles

## NOTRE VALEUR AJOUTÉE

- Expertises techniques et maîtrise dans les contrôles de moyen de maintien de température
- Capacité à mettre en place un procédé de refroidissement sur mesure
- Expertise des « Technologies propres » notamment le CO2 subcritique